SAUCISSES ET COCOS À LA TOMATE

INGRÉDIENTS

- 500 g de cocos
- 100 g d'oignons émincés
- 1/4 de litre de bouillon de pot au feu ou autre
- 4 à 5 gousses d'ail
- 2 échalotes
- 250 g de tomates
- 4 saucisses fumées

TEMPS DE PRÉPARATION : 15MN
TEMPS DE CUISSON : 35MN
TEMPS TOTAL : 50MN

PRÉPARATION

Faire rissoler à l'huile d'olive les oignons, arroser avec 1/4 de litre de bouillon.

Faire bouillir et ajouter 4 ou 5 gousses d'ail et 2 échalotes, le tout épluchées et entières

Ajouter les tomates et les cocos, saler peu mais poivrer.

Mettre les saucisses.

Ajouter de l'eau si nécessaire afin que le tout soit recouvert.

Laisser cuire pendant 20 mn en autocuiseur.

.